Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

25X1

Page Denied

Next 1 Page(s) In Document Denied

NAVY Review Completed

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

[redacted]

25X1

GRAND HOTEL „ORBIS"

NAVY Review Completed

SOPOT

25X1

[redacted]

Menu

CONFIDENTIAL

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Dnia

11.8.58 r.

Podwieczorki taneczne

codziennie w godzinach od 17 do 19
(obowiązuje konsumpcja zł 20)

THÉ DANSANT
chaque soir de 17 â 19 h. (Consommation zł 20)

TEA DANCE
every afternoon from 5 to 7 p. m.
(Consommation zł 20)

*

Dancingi

codziennie w godzinach od 21 do 2
(obowiązuje konsumpcja zł 50)

DANCING
chaque soir de 21 â 2 h. (Consommation zł 50)

DANCING
every evening from 9 p. m. to 2 a. m,
(Consommation zł 50)

*

Cocktail-Bar

codziennie od godz. 22 do 4
chaque nuit de 22 â 4 h
every night from 10 p. m. to 4 a. m.

(W czasie podwieczorków i dancingów dolicza się do rachunku 20%)

Konsument zamawiający danie główne ma prawo wyboru z dodatków uzupełniających w/g swego uznania – względnie może z dodatków uzupełniających zrezygnować

Kelner jest zobowiązany do wystawienia rachunków firmowych.
Książka życzeń i zażaleń znajduje się u Kierownika Sali.

Szef Kuchni	Kalkulator	Z-ca Dyrektora
(–) J. Zdrzałka	(–) I. Kuklińska	(–) St. Jankowski

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

ZAKĄSKI ZIMNE
PLATS FROIDS
COLD PLATES

Łosoś wędzony Saumon fumé Salmon smoked	32,15 zł
Łosoś w galarecie Saumon en gelée Salmon in jelly	40,80 zł
Sandacz w galarecie Sandre en gelée Perch in jelly	15,45 zł
Szczupak w galarecie Brochet en gelée Pike in jelly	16,60 zł
Szczupak faszerowany Brochet farci Stuffed pike	16,80 zł
Węgorz wędzony Anguille fumée Smoked eel	..... zł
Tymbalik z ryb Tymbale de poissons Fish tymbale	20,40 zł
Tymbalik z raków (auszpik z raków) Aspic d'écrevisses Cray fish in aspic	..... zł
Turban z raków Turban d'écrevisses Crayfish turban	..... zł
Śledź w oliwie nicejskiej Harengs a l'huile Herrings in oil	7,65 zł
Śledź w śmietanie Harengs à la créme Herrings in sour cream	6,50 zł
Sałatka z łososia Salade de saumon Salmon salad	15,05 zł
Sałatka włoska podstawowa Salade italienne Italian salad	7,70 zł
Indyk w maladze Dinde en gelée Turkey in Malaga	..... zł
Galatyna z drobiu Galantine de volaille Galantine of poultry	12,35 zł
Galatyna wieprzowa Galantine de porc Galantine of pork	9,90 zł

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Gęś w maladze
Oie en gelée
Goose in Malaga — 20,40 zł

Rolada cielęca
Rouleau de veau
Veal roll — 8,55 zł

Jajko mollet w łososiu
Oeuf mollet au saumon fumé
Egg mollet with smoked salmon — 20,95 zł

Jajko mollet w szynce
Oeuf mollet au jambon
Egg mollet with ham — 8,95 zł

Schab pieczony na zimno
Tranches de porc froid
Cold roast pork — ..... zł

Szynka gotowana
Jambon cuit
Cooked smoked ham — ..... zł

Cielęcina na zimno
Tranches de veau froid
Cold roast veal — ..... zł

Pasztet ~~z mięsa mieszanego~~
Pâté de viande
Meat paté — 9,90 zł

Befsztyk tatarski
Beefsteak á la tartare
Beef steak á la Tartare — 20,— zł

Sałatka z pomidorów
Salade de tomates
Tomato salad — ..... zł

Pomidor świeży 10 g
Tomates
Tomatoes — 0,35 zł

Korek z ogórka świeżego
Concombre frais
Fresh cucumber — ..... zł

Ogórek ~~konserwowy~~
Concombre en conserve
Pickled cucumber — 1,60 zł

Sos tatarski
Sauce tartare
Sauce tartare — 2,95 zł

Sos cumberland
Sauce Cumberland
Cumberland sauce — 1,90 zł

Pieczywo
Pain blanc
Bread — 0,35 zł

Masło
Beurre
Butter — 1,25 zł

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

ZAKĄSKI GORĄCE
PLATS CHAUDS
HOT PLATES

Drób w kokilce
Poulet en coquille
Poultry in shell ..... zł

Żołądki gęsie w kokilce
Estomac d'oies en coquille
Goose stomachs in shell ..... zł

Cynaderki cielęce
Rognons de veau
Veal kidneys ..... zł

Parówki w sosie pomidorowym
Saucisses sauce tomate
Sausages in tomato sauce 11,70 zł

Kalafior pod beszamelem
Choux fleurs du gratin
Cauliflower au gratin with bechamel sauce 2,65 zł

Pieczarki z rusztu
Champignons frits
Broiled mushrooms ..... zł

Pieczarki w kokilce
Champignons en coquille
Mushrooms in shell ..... zł

Sandacz zapiekany pod beszamelem
Sandre au gratin et béchamel
Perch au gratin with bechamel sauce ..... zł

Lin à la flaczki
Tanche aux tripes 11,60 zł

ZUPY
SOUPES — SOUPS

Consomme z makaronem domowym
Consommé au macaroni
Consommé with macaroni 4,70 zł

Barszcz polski
Bortsch polonais
Polish bortsch ..... zł

Chłodnik litewski
Potage de légumes froid
Lithuanian cold sour cream vegetable soup 5,85 zł

Zupa nic
Potage au lait sucré
Floating island in sweet milk ..... zł

Zupa owocowa
Potage aux fruits
Fruit soup 5,70 zł

Zupa szczawiowa
Potage á l'oseille
Sorrel soup ..... zł

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Zupa-krem z raków
Disque d'écrevisses
Cream crayfish soup ..... zł

Zupa-krem z pomidorów
Potage aux tomates à la crème
Cream tomato soup ..... zł

Krem z selerów
Potage crème de céleris
Cream celery soup ..... zł

Consommé z makaronem domowym
Consommé au macaroni
Consommé with home made macaroni ..... zł

Zupa-krem z cytryn
Potage crème au citron
Cream lemon soup ..... zł

Krem z groszku zielonego
Potage crème de petite pois
Green peas cream soup ..... zł

Zupa-krem jarzynowa „Faubonne"
Potage Faubonne
Cream vegetable soup ..... zł

Kapuśniak ze słodkiej kapusty
Soupe aux chou et tomates
Cabbage and tomato soup 3.65 zł

Zupa pomidorowa
Potage aux tomates
Tomato soup ~~4.20~~ zł

Zupa jarzynowa
Potage aux légumes
Vegetable soup ..... zł

Zupa koperkowa
Potage au fenouil
Dill soup ..... zł

Barszcz czysty
Consommé bortsch
Consommé bortsch 4.45 zł

Zupa-krem z kalafiorów
Potage créme de chou-fleur
Cauliflower cream soup 5.85 zł

Barszcz ukraiński
Bortsch ukrainien
Ukrainian Bortsch ..... zł

RYBY
POISSONS — FISH

Łosoś z wody z masłem
Saumon cuit au beurre
Boiled salmon with butter 48.75 zł

Łosoś z rusztu
Saumon frit
Broiled salmon 48.40 zł

Sandacz z wody z masłem
Sandre cuit au beurre
Boiled perch with butter ..... zł

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Sandacz po polsku
Sandre à la polonaise
Perch à la Polonaise ..... zł

Sandacz na winie
Sandre au vin blanc
Perch au vin blanc 23.80 zł

Sandacz saute
Sandre sauté
Perch sauté 26.25 zł

Szczupak z wody z masłem
Brochet cuit au beurre
Boiled pike with butter ..... zł

Szczupak smażony pane
Brochet à la poêle pané
Braised pike 28.80 zł

Szczupak faszerowany
Brochet farci
Stuffed pike ..... zł

Węgorz frit
Anguille frite
Broiled eel 24.25 zł

Lin saute
Tanche sautée
Tench sauté ..... zł

DANIA MIĘSNE
VIANDES — MEAT

Szaszłyk barani
Schaschlik caucasienne
Schaschlik (grilled mutton) ..... zł

Kotlet barani sauté
Cotelette de mouton sautée
Mutton cutlet sauté ..... zł

Antrykot cielęcy à la Zingaro
Cotlettes à la Zingaro
Cutlet of veal à la Zingaro ..... zł

Grenadin cielęcy
Grenadins de veau
Grenadin of veal ..... zł

Brizol cielęcy garni
Escalope de veau (rissolée)
Brisole veal steak garni ..... zł

Kotlet cielęcy z kostką saute
Cotelette de veau sauté
Veal cutlet sauté ..... zł

Stek cielęcy z jajkiem
Steak de veau garni d'oeuf
Veal steak garnished with egg ..... zł

Sznycel po wiedeńsku z jajkiem
Escalopes de veau viennoise
Wiener Schnitzel garnished with egg 18.20 zł

Medalion cielęcy
Médaillon de veau
Veal medallion ..... zł

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Zraziki cielęce po parysku
Zrazis de veau
Veal steak „zrazis" ..... zł

Kotlet schabowy Meréchale
Côtelettes de porc à la Maréchale
Pork cutlet à la Maréchale ..... zł

Kotlet po kijowsku
Côtelette à l'ucrainienne
Cutlet à la Kiew ..... zł

Brizol wieprz. garni
Escalopes de porc garnies (Brisole)
Brisole (garnished pork steak) 34,05 zł

Kotlet schabowy panierowany
Côtelettes de porc pane'es
Braised porc cutlet ..... zł

Sznycel wieprzowy „Górski"
Escalopes de porc
Pork escalopes ..... zł

Stek wieprzowy z cebulką
Steak de porc aux oignons
Pork steak fried with onions ..... zł

Filet wieprzowy saute
Filet de porc sauté
Roast pork filet 16,85 zł

Pieczeń wieprzowa duszona
Carré de porc braisé
Roast pork ..... zł

Zraz wieprzowy bity duszony
Zrazis de porc
Pork steak „zrazis" ..... zł

Zrazy wieprzowe po węgiersku
Zrazis de porc hongroise
Hungarian pork steak ..... zł

Boeuf Americo garni
Boeuf Americo garni
Boeuf Americo garni ..... zł

Polędwica po angielsku
Filet de boeuf à l'anglaise
Beef filet à l'Anglaise ..... zł

Brizol wołowy
Escalopes de boeuf (rissolées)
Brisole beefsteak ..... zł

Tournedos à la Orbis
Tournedos à l'Orbis
Tournedos à la Orbis ..... zł

Boeuf à la Strogonoff
Boeuf Strogonoff
Boeuf à la Strogonoff ..... zł

Rumsztyk
Romsteck
Rumpsteak ..... zł

Filet mignon
Filet mignon
Filet mignon ..... zł

Chateaubriand
Chateaubriand
Chateaubriand ..... zł

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Befsztyk po angielsku
Beefsteak à l'anglaise
English beefsteak ..... zł

Zrazy ~~bite ze śmietaną~~
Zrazis sautés à la créme
Stewed steak with sour cream 22,65 zł

Sztufada wołowa
Boeuf braisé garni
Garnished braised beef ~~24.00~~ ..... zł

Filet saute z pieczarkami
Filet-sauté aux champignons
Filet sauté with mushrooms ..... zł

Szaszłyk z polędwicy
Schaschlik de filet de boeuf
Schaschlik (grilled sirloin of beef) ..... zł

Sztuka mięsa
Boeuf bouilli
Boiled beef ..... zł

DRÓB I DZICZYZNA
PLATS DE VOLAILLE ET DE GIBIER
POULTRY AND VENISON

Kura w rosole
Poule-au-pot
Chicken in broth 26.25 zł

Kurczęta panierowane
Poussins panés
Braised chicken ..... zł

Kotlet de volaille
Côtelette de volaille
Chicken cutlet 37,65 zł

Kura w potrawce
Suprême de poulet
Boiled chicken in sauce 27,90 zł

Indyk pieczony
Dinde rôtie
Roast turkey ..... zł

Drób pieczony Kurczaki
Poulet rôti
Roast chicken ~~32~~ ..... zł

Gęś pieczona z jabłkami
Oie rôtie aux pommes
Roast gooze with apples 32,40 zł

Antrykot z ~~indyka~~ Kurczaka
Suprême do dinde pannée
Turkey cutlets 29,95 zł

Kurczęta po polsku
Poussins à la polonaise
Young chicken à la Polonaise ..... zł

Pieczeń z jelenia
Cerf rôti
Roast deer ..... zł

Kotlet z jelenia sauté
Cotlette de cerf sauté
Deer cutlet ..... zł

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Szaszłyk z dzika
Schaschlik de sanglier
Schaschlik of wild boar ..... zł

Filet z dzika
Filet de sanglier
Wild boar filet ..... zł

Sztufada z dzika w śmietanie
Sanglier braisé à la créme
Wild boar with cream ..... zł

DANIA JARSKIE
PLATS VÉGÉTARIENS
VEGETARIAN DISHES

Omlet z łososiem wędzonym
Omelette à la anguille
Omelet with smoked eel 27,05 zł

Omlet z pieczarkami
Omelette aux champignons
Omelet with mushrooms 17,15 zł

Omlet z groszkiem
Omelette aux petits pois
Omelet with green peas 11,20 zł

Kalafior z wody
Chou-fleur polonaise
Boiled cauliflower 11,05 zł

Szpinak z jajkiem
Epinards aux oeufs
Spinach with egg 10,60 zł

Bukiet z jarzyn
Macédoine de légumes
Mixed vegetables 14,95 zł

Groszek zielony
Petits pois
Green peas 7,25 zł

DESERY
ENTREMETS — DESSERTS

Melba
Glace Melba
Melba 17,65 zł

Krążek ananasu
Disque d'ánanas
Sliced pine apple 12,25 zł

Lody mieszane
Glaces assorties
Assorted icecreams 9,70 zł

Krem z owocami
Crème aux fruits
Whipped cream with fruit 12 — zł

Truskawki ze śmietaną
Fraises à la crème
Strawberries with cream ..... zł

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Bita śmietana Crème fouettée Whipped cream	7,30	zł
Jabłecznik z kremem Gâteaux aux pommes à la crème Apple tart with whipped cream	6,70	zł
Tort Gateau Layer cake	10,30	zł
Ciastka Gâteaux secs Cakes	4,75	zł
Krem cytrynowy Crème au citron Lemon cream	6,60	
Ryż po sułtańsku Riz à la Sultan Rice à la Sultan	.....	zł
Gruszki po meksykańsku Poires à la Mexicaine Pears à la Mexicaine		
Kompot mieszany Compote assortie Fruit compote	4,10	zł

NAPOJE GORĄCE
BOISSONS CHAUDES
WARMS DRINKS

Kawa mocca duża Café Coffee	6.60	zł
Herbata Thé Tea	2,85	zł
Cytryna Citron Lemon	0,80	zł

NAPOJE ZIMNE
BOISSONS FROIDES
COLD DRINKS

Oranżada Orangeade Orangeade	2,95	zł
Piwo Bière Beer	4,10	zł
Woda mineralna Eau minérale Mineral water	2,45	zł
Woda sodowa Eau gazeuse Soda water	1—	zł
Extra cola Extra cola Extra cola	6.60	zł

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Zachęcamy do spędzania u nas urlopów w czerwcu i wrześniu.

W czasie tym cennik pokoi jest o 33% niższy aniżeli w lipcu i sierpniu.

(Wybrzeże znane jest z pięknej, pogodnej jesieni)

W okresie od września do czerwca tradycyjnie obsługujemy zjazdy i konferencje naukowe, oddając do dyspozycji organizatorów 150 miejsc w hotelu oraz salę konferencyjną mieszczącą 400 osób.

GZP. Sopot 969 10000

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4

OUS OBJECTS
prolog Obsy
s near Oksywie
rch Tower
near P.O.

ON TABLE
METERS

Meters	Feet	Meters
6.4	41	12.5
6.7	42	12.8

Approved For Release 2009/07/28 : CIA-RDP80T00246A005700030002-4